



Prosciutto Cups mit Burrata

Prosciutto Cups mit Burrata

12 Scheibe(n) Prosciutto (oder Serrano Schinken)

1 Kugel Burrata

12 Stück(e) Leverno Tomaten getrocknet in Streifen in Öl

Etwas Leverno Crema all` Aceto Balsamico di Modena

12 Basilikumblätter

6 Stück(e) Ibero Geschwärzte Hojiblanca Oliven entsteint

Etwas frisch gemahlener Pfeffer

1 Handvoll geröstete Pinienkerne

Prosciutto Cups mit Burrata

1.

Backofen auf 180 °C Umluft (200 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Muffinblech leicht einfetten oder mit kleinen Muffinförmchen auslegen.

Jede Vertiefung mit einer Prosciuttoscheibe auslegen, sodass ein kleiner „Cup“ entsteht (die Scheiben am besten einmal halbieren und überlappen).

Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 12 Personen

Die Cups für ca. 8 min. backen, bis der Prosciutto knusprig ist. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Komplette abkühlen.

Burrata in kleine Stücke zupfen und locker in die Cups geben. Darauf die getrockneten Tomaten, halbierten Oliven und Pinienkerne verteilen.

Mit der Balsamico Creme beträufeln und mit frischem Basilikum und etwas Pfeffer garnieren.